

Plats

RESTAURANT





TUTTAVALLINEN KOHTAAMISPAIKKA, JOHON KAIKKI OVAT TERVETULLEITA.

PLATS ei ole vain ravintola. Se on tyylikäs näköalapaikka kuvankauniiseen saaristoomme ja makumatka pohjoismaiseen keittiöön. Se on paikka, jossa pohjoismainen taide, design ja gastronomia kohtaavat.

Tarjoamme kokonaisvaltaisia kokemuksia, jotka koostuvat laadusta, luovuudesta ja innovatiivisuudesta. Korkealaatuisen keittiömme luomukset voit nauttia ainutlaatuisen taiteen ja klassisen kauniin sisustuksemme valloittamana.

Luonto on meitä lähellä. Sen monimuotoisuus, luovuus ja samalla yksinkertaisuus inspiroi meitä harjoittamaan ensiluokkaista gastronomiaa.

Tarjoilemme vierailijoillemme vain kauden parhaita raaka-aineita – yhdessä ja erikseen. Näin pystymme tuottamaan asiakkaillemme innovatiivisia ja puhtaita makuelämyksiä – maaperää, vesistöä, kasvillisuutta ja elämistöä kunnioittaen.

Hanasaaren kulttuurikeskus ympäristönä korostaa arvojamme, joissa puhtaus, perinteet, kestävä tuotanto ja eettiset arvot kohtaavat.

EN VÄLKOMNANDE MÖTESPLATS FÖR ALLA.

PLATS är inte endast en restaurang. Det är en utkikplats mot vår vackra skärgård och en smakresa in i det nordiska köket. Det är ett ställe där nordisk konst och design möter gastronomi i världsklass.

Vi erbjuder en helhet som består av kvalitet, innovation och skaparkraft. Du kan njuta frukterna av vårt högklassiga kök samtidigt som du vilar ögonen på vår unika konst och vår klassiskt vackra inredning.

Naturen står oss nära. Dess mångfald, kreativitet och till synes enkla självklarhet inspirerar oss i vår strävan att skapa utsökt gastronomi.

Vi erbjuder våra gäster förstklassiga råvaror. Det innebär innovativa och rena smakupplevelser som återspeglar respekten för jordmån, vattendrag samt växt- och djurliv.

På Hanaholmens kulturcentrum möts våra gemensamma värden: tradition, hållbar produktion och etiska principer och värderingar.

A WELCOMING PLACE FOR EVERYONE.

PLATS is not only a restaurant. It is a place where you can enjoy delicious Nordic cuisine while adoring the coastal archipelago. It is a place where Nordic art and Design meet world class gastronomy.

We offer holistic experiences that consist of quality, creativity and innovation. You can enjoy the creations of our high-quality kitchen while mesmerized by our unique art and classically beautiful interior.

Nature is close to us. Its diversity, creativity and at the same time simplicity inspire us to practice first-class gastronomy.

We serve our visitors only the best of the seasonal raw materials - together and separately. That's how we can provide our customers with innovative and clean taste experiences - respecting the soil, water, vegetation and fauna.

The Hanaholmen Cultural Centre as an environment emphasizes our values, where purity, tradition, sustainable production and ethical values meet.

@hanaholmen.plats



ALKURUOKIA

SIKAA & PARSAA 16€

Siikacarpaccio, savumajoneesia,
parsapyreetä ja vihreää parsaa

SILLIÄ & SILAKKAA 15€

Norröna-silliä, marinoitua savusilakkaa
ja varhaisperunaa

PELLE JANZON 16€

Bosgårdin Charolais-nautaa,
muikunmätiä ja piparjuurta

PORKKANAA & MANTELIA 14€

Haudutettua porkkanaa, mantelikreemiä,
paahdettua mantelia ja rakuunaöljyä

FÖRRÄTTER

SIK & SPARRIS 16€

Sikcarpaccio, rökt majonnäs,
sparrispuré och grön sparris

SILL & STRÖMMING 15€

Norrönasill, marinerad böckling
och färskpotatis

PELLE JANZON 16€

Charolais-nötkött från Bosgård,
løjrom och pepparrot

MOROT & MANDEL 14€

Bräserad morot, mandelkräm,
rostad mandel och dragonolja

STARTERS

WHITEFISH & ASPARAGUS 16€

Whitefish carpaccio, smoked mayonnaise,
asparagus purée and green asparagus

HERRING & BALTIC HERRING 15€

Norröna herring, pickled smoked herring
and new potatoes

PELLE JANZON 16€

Charolais beef from Bosgård manor
with vendace roe and horseradish

CARROT & ALMOND 14€

Braised carrot, almond crème,
roasted almond and tarragon oil

PÄÄRUOKIA

NIERIÄÄ & MÄTIÄ 29€

Paahdettua nieriää,
savustettua beurre blanc -kastiketta
ja kirjolohenmätiiä

PARSAA & KORVASIENTÄ 26€

Grillattua valkoista parsaa, luomu-uppomuna
ja muhennettua korvasientä

KARITSAA & PAKSOITA 29€

Haudutettua karitsanniskaa, paksoita
ja hollandaisekastiketta

CHATEAUBRIAND 33€

Naudan sisäfileepihvi, haricot verts
ja punaviinikastiketta



HUVUDRÄTTER

RÖDING & ROM 29€

Stekt röding, rökt beurre blanc-sås
och regnbågslaxrom

SPARRIS & STENMURKLA 26€

Grillad vit sparris, pocherat ekologiskt
ägg och stuvade murklor

LAMM & PAK CHOI 29€

Bräserad lammnacke, pak choi
och hollandaisesås

CHATEAUBRIAND 33€

Innerfilébiff av nöt, haricot verts
och rödvinsås

MAIN COURSES

ARCTIC CHAR & ROE 29€

Roasted Arctic char, smoked beurre
blanc sauce and rainbow trout roe

ASPARAGUS & FALSE MOREL 26€

Grilled white asparagus, organic poached
egg and creamed false morel

LAMB & BOK CHOY 29€

Braised neck of lamb, bok choy
and hollandaise sauce

CHATEAUBRIAND 33€

Beef fillet steak, haricot verts
and red wine sauce

JÄLKIRUOKIA

SUKLAATA & KERMAVILIÄ 12€

Suklaakakkua, suklaakreemiä
ja kermaviilisorbetta

RAPARPERIA & VADELMAA 12€

Haudutettua raparperia, raparperigeeliä,
vaniljakreemiä ja vadelmajogurttijäätelöä

KUUSENKERKKÄÄ & HERUKKAA 12€

Kuusenkerkkä pannacotta, punaherukkalientä
ja herukanlehtisorbetta

JUUSTOJA 12€

Pohjoismaalaisia juustoja
ja tyrni-porkkanahilloa

EFTERRÄTTER

CHOKLAD OCH GRÄDDFIL 12€

Chokladkaka, chokladkräm
och gräddfilssorbet

RABARBER & HALLON 12€

Inkokt rabarber, rabarbergelé,
vaniljkräm och hallonyoghurtglass

GRANSKOTT & VINBÄR 12€

Granskottspannacotta, röd vinbärsgelé
och sorbet på vinbärsblad

OSTAR 12€

Nordiska ostar och sylt på
havtorn och morot

DESSERTS

CHOCOLATE & SOUR CREAM 12€

Chocolate cake, chocolate cream
and sour cream sorbet

RHUBARB & RASPBERRY 12€

Rhubarb compote, rhubarb gelee,
vanilla cream and raspberry yogurt ice cream

SPRUCE SHOOT & CURRANT 12€

Spruce shoot panna cotta, red currant
juice and currant leaf sorbet

CHEESE PLATTER 12€

A selection of Nordic cheeses with
sea buckthorn-carrot marmalade

Plats

RESTAURANT

VIIDEN RUOKALAJIN MAISTELUMENU 66€

Suosittellaan koko pöytäseurueelle.

Menu saatavana myös vegetaarisena.
Kysythän erikoisruokavaliosta henkilökunnalta.



VIINIPAKETTI MAISTELUMENULLE 59€

JUUSTOT 8€

AVSMAKNINGSMENY MED FEM RÄTTER 66€

Rekommenderas för hela bordssällskapet.

Menyn finns även som vegetarisk.
Vänligen fråga personalen
gällande specialdieter.

5-COURSE TASTING MENU 66€

Recommended for the entire table.

Also available as a vegetarian version.
In case of special diets,
please contact the service staff.

VINPAKET/AVSMAKNINGSMENY 59€ OSTAR 8€

WINES FOR TASTING MENU 59€ A SELECTION OF CHEESES 8€

Käytämme ainoastaan kotimaista lihaa.
Vi använder endast inhemskt kött.
We only use domestic meat.